



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE HIYAR SALATASI (FRANSA)

2 büyük hıyar (kabukları soyulmuş, boylamasına ikiye ayrılmış ve birer santim enine dilimlenmiş)
250 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
4 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan (dörde bölünüp dilimlenmiş)
1 büyük diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı sirke
1 kahve kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber

Hıyar dilimlerini bir tencereye yerleştirip üstlerine örtecek kadar su koyunuz. 1 tatlı kaşığı tuz serpip tencerenin ağzını kapatarak orta ateşte 3 dakika pişiriniz. Tenceredeki suyu dökerek, salatalıkları soğuk suda yıkayıp kurulayınız. Geniş bir tavada zeytinyağı orta ateşte ısıtınız. Soğan ve sarımsağı ekleyip 6 - 7 dakika, soğanlar yumuşayınca kadar kavurunuz. Tavayı ateşten alıp doğranmış domatesleri, salçayı, sirkeyi, kekiği, biberi, kalan tuzu ve haşlanmış hıyar dilimlerini içine koyarak iyice karıştırınız. Karışımı bir servis tabağına aktarıp buzdolabında 1,5 saat soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Domates ve hıyar salatası omlet yada zeytinyağlı yemeklerle servis edilebilir.
